

**TIẾN ĐỘ VÀ CHƯƠNG TRÌNH NGÀNH ĐẢM BẢO  
CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

St t	Mã môn học	Tên học phần	Số tín chỉ	HỌC KỲ THEO TIẾN ĐỘ						
				HK 1	HK 2	HK 3	HK 4	HK 5	HK 6	HK 7
<b>KIẾN THỨC GIÁO DỤC ĐẠI CƯƠNG</b>			<b>32</b>							
<b>Kiến thức giáo dục đại cương bắt buộc</b>			<b>30</b>							
1	19200001	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 1	2	2						
2	19200006	Những nguyên lý cơ bản của chủ nghĩa Mác – Lênin 2	3		3					
3	19200002	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2			2				
4	19200003	Đường lối cách mạng của Đảng Cộng sản Việt Nam	3					3		
5	01010000 94	Anh văn A1	3			3				
6	01010075 56	Anh văn A2	3				3			
7	01010075 66	Anh văn B1	3					3		
8	01010075 67	Anh văn B2	3						3	
9	18200001	Toán cao cấp A1	3		3					
10	18200002	Toán cao cấp A2	2	2						
11	01010075 57	Kỹ năng ứng dụng công nghệ thông tin	3	3						
12	17201001	Giáo dục thể chất 1	0			x				
13	17201002	Giáo dục thể chất 2	0				x			
14	17201003	Giáo dục thể chất 3	0					x		
15	17200004	Giáo dục quốc phòng - an ninh 1	0	x						
16	17200005	Giáo dục quốc phòng - an ninh 2	0		x					
17	17201006	Giáo dục quốc phòng - an ninh 3AB	0			x				
<b>Kiến thức giáo dục đại cương tự chọn (Chọn tối thiểu 1 học phần)</b>			<b>2</b>	2						
18	18200016	Logic học	2	x						
19	13200041	Kỹ năng giao tiếp	2	x						
20	19200004	Pháp luật đại cương	2	x						
<b>KIẾN THỨC GIÁO DỤC CHUYÊN</b>			<b>88</b>							

<b>NGHIỆP</b>									
<b>Kiến thức cơ sở ngành</b>			<b>37</b>						
<b>Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc</b>			<b>35</b>						
21	03200001	Vẽ kỹ thuật	2		2				
22	04200010	Hóa phân tích	2	2					
23	04202011	Thí nghiệm hóa phân tích	2		1				
24	05201115	Nhập môn Công nghệ thực phẩm	1		1				
25	05200001	Hóa học thực phẩm	1		2				
26	05200002	Hóa sinh học thực phẩm	2			2			
27	05202003	Thí nghiệm hóa học và hóa sinh học thực phẩm	2				1		
28	05200050	Vi sinh vật học thực phẩm	1		3				
29	05202006	Thí nghiệm vi sinh vật học thực phẩm	3			1			
30	05200008	Máy và thiết bị thực phẩm	1				3		
31	05200014	Phụ gia thực phẩm	2			2			
32	22200001	Vệ sinh an toàn thực phẩm	3			2			
33	05208104	Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu	3				3		
34	22200015	Đánh giá cảm quan thực phẩm	2		2				
35	22201016	Thực hành đánh giá cảm quan thực phẩm	1			1			
36	22200013	Phân tích hóa lý thực phẩm 1	2		2				
37	22201014	Thực hành phân tích hóa lý thực phẩm 1	3			2			
38	05200073	Phân tích vi sinh thực phẩm	2				2		
39	05201074	Thực hành phân tích vi sinh thực phẩm 1	2					1	
<b>Kiến thức cơ sở ngành tự chọn</b>			<b>2</b>					<b>2</b>	
40	05200013	Thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm	2					x	
41	05200072	Độc tố học thực phẩm	2					x	

42	34200027	Dinh dưỡng	2					x		
<b>Kiến thức chuyên ngành</b>			<b>43</b>							
<b>Kiến thức chuyên ngành bắt buộc</b>			<b>33</b>							
43	05200019	Công nghệ chế biến thực phẩm	2		2					
44	05200022	Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm	1				2			
45	05200023	Phát triển sản phẩm	2			2				
46	05208105	Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê	2			2				
47	22200011	Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	2			2				
48	22200012	Quy phạm thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP)	2						2	
49	22208007	Quản lý chất lượng và cải tiến	2			3				
50	22208074	Đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm	2						4	
51	22200050	Phân tích hóa lý thực phẩm 2	2						2	
52	22201051	Thực hành phân tích hóa lý thực phẩm 2	2						1	
53	05208045	Ứng dụng tin học trong công nghệ thực phẩm	2				2			
54	05201083	Thực hành phân tích vi sinh thực phẩm 2	2						1	
55	05201097	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, thủy sản và nước chấm, gia vị	1						1	
56	05201098	Thực hành công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực, trà, cà phê, ca cao	1						1	
57	05201099	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh kẹo	1						1	

58	05201100	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	1					1		
59	05201101	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng các sản phẩm từ sữa	1					1		
60	05201102	Thực hành công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật và sản phẩm từ rau quả	1					1		
61	05204114	Đồ án phát triển sản phẩm thực phẩm	1						1	
62	22204026	Đồ án đảm bảo chất lượng thực phẩm	1							1
<b>Kiến thức chuyên ngành tự chọn</b> (Chọn tối thiểu 1 học phần trong nhóm A, 3 học phần trong nhóm B, 2 học phần trong nhóm C)			<b>10</b>							
<b>Nhóm A</b>									<b>2</b>	
63	05200108	Nghiên cứu người tiêu dùng	2						x	
64	22200024	Phòng vệ thực phẩm	2						x	
65	22200056	Các hệ thống quản lý hỗ trợ	2						x	
66	5200015	Thực phẩm chức năng	2						x	
67	05200109	Quản lý cho kỹ sư	2						x	
<b>Nhóm B</b>								<b>4</b>	<b>2</b>	
68	05200076	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng rượu, bia, nước giải khát	2					x	x	
69	05200075	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng sữa	2					x	x	
70	05200081	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng rau quả	2					x	x	
71	05200079	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng dầu thực vật	2					x	x	

72	05200077	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng đường, bánh, kẹo	2					x	x	
73	05200082	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng thịt, trứng, thủy sản	2					x	x	
74	05200078	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng trà, cà phê, ca cao	2					x	x	
75	05200080	Công nghệ chế biến và kiểm soát chất lượng lương thực	2					x	x	
76	05200103	Công nghệ sản xuất và kiểm soát chất lượng nước chấm, gia vị	2					x	x	
<b>Nhóm C</b>									<b>1</b>	
77	05201111	Thực hành tổ chức và huấn luyện hội đồng cảm quan	1						x	
78	05201113	Thực hành thiết kế và kiểm tra bao bì thực phẩm	1						x	
<b>Thực tập</b>			<b>4</b>							
79	22205065	Kiến tập	1					1		
80	22205071	Thực tập tốt nghiệp	3							3
<b>Khóa luận tốt nghiệp</b>			<b>5</b>							<b>5</b>
81	05207048	Khóa luận tốt nghiệp	5							x
<b>Tổng</b>			<b>120</b>	<b>11</b>	<b>19</b>	<b>17</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>9</b>